

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas. (2020). Potensi Pangan Fungsional Dan Perannya Dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia Yang Semakin Rentan—Mini Review. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 14(2), 176–186. <https://doi.org/10.24252/teknosains.v14i2.14319>
- Akay, M. (2015). *An introduction to polymer-matrix composites*. bookboon.com.
- Anandharamakrishnan, C., & Parthasarathi, S. (2019). Food Nanotechnology. In *Food Nanotechnology* (Edisi Ke-1). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781315153872>
- Anjani, A. T., & Indirani, E. (2022). *Pemanfaatan Pati Talas Beneng (Xanthosoma Undipes K. Koch) Dari Pandeglang Banten Sebagai Pangan Fungsional Melalui Teknik Nanopresipitasi*. Sultan Ageng Tirtayasa.
- Aryanti, N., Kusumastuti, Y. A., & Rahmawati, W. (2014). Pati talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) sebagai sumber pati industri. *Momentum*, 13(1), 46–52.
- SNI 3751:2009 Tepung terigu sebagai bahan makanan, (2009).
- SNI 2987:2015 Mi Basah, (2015).
- SNI 8217:2015 Mi kering, (2015).
- Budiarto, S., & Rahayuningsih, Y. (2017). Potensi nilai ekonomi Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) berdasarkan kandungan gizinya. *Jurnal Kebijakan Pembangunan Daerah*, 1(1), 1–12.
- Chung, D. (2015). Composite materials. In *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*. Wiley. <https://doi.org/10.1002/0471238961>
- Daniel, J. R., Whistler, R. L., Röper, H., & Elvers, B. (1985). Starch. In *Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry* (hal. 23779–23803). Wiley.

<https://doi.org/10.1002/14356007>

- Devatha, C. P., & Thalla, A. K. (2018). Green Synthesis of Nanomaterials. In *Synthesis of Inorganic Nanomaterials* (hal. 169–184). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-101975-7.00007-5>
- Estiasih, T., Ahmadi, K., & Santoso, V. (2021). Senyawa bioaktif dan potensi bekatul beras (*Oryza sativa*) sebagai bahan pangan fungsional. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 33–46.
- FOSHU. (1984). *Klasifikasi Komponen Ingredien Pangan yang Mendapatkan Klaim FOSHU di Jepang*. Ministry of Health, Labour and Welfare. <https://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/02.html>
- Fuadi, H., Makosim, S., & Amar, A. (2018). Uji ekstrak bubuk batang talas (*Colocasia esculenta*) sebagai bahan pengawet bakso. *Seminar Nasional Pakar*, 1(1), 323–329.
- Gupta, R. K., Kennel, E., & Kim, K.-J. (2010). *Polymer Nanocomposited Handbook*. CRC Press. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Handito, D., Saloko, S., Cicilia, S., & Iga Siska, A. (2019). Pangan Fungsional. In *Mataram University Press* (1 ed.). Mataram University Press. <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2017/671-apa-itu-pangan-fungsional.html>
- Hartati, F. K., & Djauhari, A. B. (2017). Pengembangan Produk Jelly Drink Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Sebagai Pangan Fungsional. *Heuristic*, 14(02), 107–122. <https://doi.org/10.30996/he.v14i02.1175>
- Hartatik, T. D., & Damat. (2017). Pengaruh Penambahan Penstabil CMC Dan Gum Arab Terhadap Karakteristik Cookies Fungsional Dari Pati Garut

Termodifikasi. *Jurnal Ilmu-ilmu pertanian*, 15(1), 9–25.

Hernawan, U. E., & Setyawan, A. D. (2003). REVIEW: Organosulphure compound of garlic (*Allium sativum* L.) and its biological activities. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 1(2), 65–76. <https://doi.org/10.13057/biofar/f010205>

Hoten, H. Van. (2020). Analisis Karakterisasi Serbuk Biokeramik Dari Cangkang Telur Ayam Broiler. *Rotor*, 13(1), 1. <https://doi.org/10.19184/rotor.v13i1.18874>

<https://instantnoodles.org/>. (2021). *Instant Noodles*. World Instant Noodles Association. <https://instantnoodles.org/>

<https://www.kemkes.go.id/>. (2022). *Kasus Covid di Indonesia*. Kementerian Kesehatan. <https://www.kemkes.go.id/>

Jannah, T. R. (2020). *Uji Antimikroba Nanopartikel Bawang Putih terhadap Candida albicans, Staphylococcus aureus dan Escherchia coli* [Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim]. <http://clik.dva.gov.au/rehabilitation-library/1-introduction-rehabilitation%0Ahttp://www.scirp.org/journal/doi.aspx?DOI=10.4236/as.2017.81005%0Ahttp://www.scirp.org/journal/PaperDownload.aspx?DOI=10.4236/as.2012.34066%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.pbi.201>

Karimzadeh, A., R. Koloor, S. S., Ayatollahi, M. R., Bushroa, A. R., & Yahya, M. Y. (2019). Assessment of Nano-Indentation Method in Mechanical Characterization of Heterogeneous Nanocomposite Materials Using Experimental and Computational Approaches. *Scientific Reports*, 9(1), 15763. <https://doi.org/10.1038/s41598-019-51904-4>

Kenkel, J. (2002). Analytical Chemistry for Technicians. In *Analytical Chemistry for Technicians*. <https://doi.org/10.1201/9781420056709>

- Kurniawan, D. (2013). *Sintesis nanopartikel serat rami dengan metode ultrasonikasi*. INSTITUT PERTANIAN BOGOR.
- Lestari, S., & Susilawati, P. N. (2015). Uji organoleptik mie basah berbahan dasar tepung talas beneng (*Xantoshoma undipes*) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten. *PROS SEM NAS MASY BIODIV INDON*, 1(4), 941–946. <https://doi.org/10.13057/psnmbi/m010451>
- Lisiswanti, R., & Haryanto, F. P. (2017). Allicin pada Bawang Putih (*Allium sativum*) sebagai Terapi Alternatif Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Majority*, 6(2), 31–36. <http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1009>
- Mariyani, N. (2011). Studi Pembuatan Mie Kering Berbahan Baku Tepung Singkong Dan Mocal. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 1(1), 29–41.
- Milev, A. S., Kannangara, G. S. K., & Wilson, M. A. (2005). Nanotechnology. In *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology* (5th ed.). Wiley. <https://doi.org/10.1002/0471238961>
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.
- Muchtaromah, B., Mujahidin, A., Izzah Analisa, N., Helmi Rahayuningtyas, N., & Muftihatur Rohmah, I. (2020). *Potensi Nanopartikel Kombinasi Ekstrak Bawang Putih, Temu Mangga dan Jeringau Terhadap Fertilitas Mencit Betina Model* (Patent No. EC00202050684). www.tcpdf.org
- National Center for Biotechnology Information. (2022a). *gamma-Glutamyl-S-allylcysteine*. PubChem Compound Summary for CID 11346811. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/gamma-Glutamyl-S-allylcysteine>

- National Center for Biotechnology Information. (2022b). *S-Allyl-cysteine-sulfoxide*. PubChem Compound Summary for CID 129668924. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/s-Allyl-cysteine-sulfoxide>
- National Center for Biotechnology Information. (2022c). *Sodium-carboxymethyl-cellulose*. PubChem Compound Summary for CID 23706213. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Sodium-carboxymethyl-cellulose>
- National Institutes of Health. (2020). *Garlic*. National Center for Complementary and Integrative Health. <https://www.nccih.nih.gov/health/garlic>
- Noviliani, D. N., & Kanetro, B. (2019). Pengaruh Penambahan Carboxymethylcellulose dan Sodium Tripolyphosphate Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Kesukaan Mi Kering Growol [Universitas Mercu Buana Yogya]. In *E-prints Universitas Mercu Buana Yogya*. <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/5659>
- Okitsu, K., Ashokkumar, M., & Grieser, F. (2005). Sonochemical Synthesis of Gold Nanoparticles: Effects of Ultrasound Frequency. *The Journal of Physical Chemistry B*, 109(44), 20673–20675. <https://doi.org/10.1021/jp0549374>
- Pakki, E., Sumarheni, F. A., Ismail, & Safirahidzni, S. (2016). Formulasi Nanopartikel Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine americana* (Aubl Merr) dengan Variasi Konsentrasi Kitosan-Tripolifosfat (TPP). *J. Trop. Pharm.*, 3(4), 251–264.
- Pambudi, A., Farid, M., & Nurdiansah, H. (2017). Analisis Morfologi dan Spektroskopi Infra Merah Serat Bambu Betung (*Dendrocalamus Asper*) Hasil Proses Alkalisasi Sebagai Penguat Komposit Absorpsi Suara Aji. *Jurnal Teknik ITS*, 6(2), 441–444.
- Pinasti, L., Nugraheni, Z., & Wiboworini, B. (2020). Potensi tempe sebagai pangan fungsional dalam meningkatkan kadar hemoglobin remaja penderita anemia.

AcTion: Aceh Nutrition Journal, 5(1), 19.
<https://doi.org/10.30867/action.v5i1.192>

Prasanto, D., Riyanti, E., & Gartika, M. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*). *Dental Journal*, 4, 122–128.

Puspita, W., Sulaeman, A., & Damayanthi, E. (2020). Snack bar berbahan pati sagu (*Metroxylon sp.*), tempe, dan beras hitam sebagai pangan fungsional berindeks glikemik rendah. *Jurnal Gizi Indonesia*, 8(1), 11.
<https://doi.org/10.14710/jgi.8.1.11-23>

Putra, I. N. K., Suparhana, I. P., Anak, A. I. S., & Wiadnyan. (2019). Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Mi Instan yang Dibuat dari Komposit Terigu - Pati Kimpul Modifikas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4), 161–167.
<https://doi.org/https://doi.org/10.17728/jatp.5161> 161

Rasyid, N. P., & Zainuddin, A. (2018). Pemanfaatan Pati Jagung Termodifikasi Teknik Microwave Pada Mie Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), 12–17.

Revianto, M. H., & Kenvisyah, Z. H. (2021). *Pemanfaatan Pati Talas Beneng (Xantoshoma Undipers K. Koch) sebagai Material Kemasan Aktif Melalui Teknik Nanopresipitasi*. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.

Rozali, Z. F., Purwani, E. Y., Iskandriati, D., Palupi, N. S., & Suhartono, M. T. (2018). Potensi Pati Resisten Beras sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Pangan*, 27(3), 215–224.

Salimi, Y. K., Hasan, A. S., & Botutihe, D. N. (2021). Sintesis dan Karakterisasi Carboxymethyl Cellulose Sodium (Na-CMC) dari Selulosa Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*) dengan Media Reaksi Etanol-Isobutanol. *Jambura Journal of Chemistry*, 3(1), 1–11.
<https://doi.org/10.34312/jambchem.v3i1.9288>

- Sembiring, A. C. (2020). Analisis Kandungan Zat Gizi dan Uji Organoleptik Keripik Daun Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour). *Kupang Journal of Food and Nutrition Research*, *1*(2), 11–14. <http://jurnal.poltekeskupang.ac.id/index.php/KJFNR/article/view/398/287>
- Shojaeiarani, J., Bajwa, D., & Holt, G. (2020). Sonication amplitude and processing time influence the cellulose nanocrystals morphology and dispersion. *Nanocomposites*, *6*(1), 41–46. <https://doi.org/10.1080/20550324.2019.1710974>
- Susilawati, P. N., Yursak, Z., Kurniawati, S., & Saryoko, A. (2021). *Petunjuk Teknis Budidaya dan Pengolahan Talas Beneng* (Kardiyono & Rukmini (ed.)). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Sutiyono, Triagus Nursasongko, Anwar, R., & Aprillia, Z. (2019). Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap Bakteri Aggregatibacter actinomycetemcomitans Penyebab Gingivitis. *Insisiva Dental Journal: Majalah Kedokteran Gigi Insisiva*, *8*(2), 31–34. <https://doi.org/10.18196/di.8204>
- Varshney, R., & Budoff, M. J. (2016). Garlic and Heart Disease. *The Journal of Nutrition*, *146*(2), 416S-421S. <https://doi.org/10.3945/jn.114.202333>